

## 商用厨具 延雅厨具 商用厨具定制

产品名称	商用厨具 延雅厨具 商用厨具定制
公司名称	南京市建邺区延雅酒店用品销售中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市建邺区双闸门98号
联系电话	13601466360

## 产品详情

在选择厨柜时，滑轨钢材质量同样是很重要的，好的厨柜抽屉可以全部拉出不翻倒脱落，而且拆卸简单。不同规格的抽屉钢材厚度不同，承重也不同。据了解，进口品牌一个0.6米宽的抽屉，滑轨钢材有近3mm厚，承重可以达到40-50公斤。塑料滑轮、耐磨尼龙是常见的三种滑轮材料。其中耐磨尼龙为上品，由于采用了美国杜邦技术，这种滑轮具有推拉平滑自如、安静无声、回弹柔和的特点。选购时可以将抽屉拉出，用手在上面稍稍用力压一下，看看是否会松动、发出响声或翻转。如果有这些异常建议不要购买。

### 一字型布局

如果是一字型的厨房设备布局，那么基本所有的工作区都是在规划在一条直线上，虽然不是理想的黄金三角方案，但用在空间比较狭长的厨房里比较合适、实用，看上去也比较美观。

从风水上来说，一般炉灶和水池是尽量避免出现在同一条直线上的，炉灶五行上属火，水池五行属水，水火不相容，这是大家都比较熟悉的。但考虑到现代人的烹饪习惯，流程如果能在一条线上完成是比较方便的，所以如果是一字型布局的厨房，可以在灶台和水池之间搁置一块木质的砧板或其它属木的物品化解。

### U型布局

U型布局的厨房设备，商用厨具，沿着U型线，储物区、备餐区和烹制区环三面墙布置。通常是将储物柜设计在四周、炉灶摆放在其中一面，与炉灶相对的是摆放餐具的位置，而烹饪区、配餐区以及洗涤区是沿U形的另一边依次展开。

这样的布局好处在于储藏空间充足，商用厨具定制，杂物比较多、且空间较大、接近于正方形的厨房，适合这种设计。这种布局能够提供很多的收纳储物空间，但设计师在设计时应该尽量减小黄金三角之间

的点相距不远。

## L型布局

L型相对来说是理想的一种布局，商用厨具设备，对厨房面积的要求也没有岛型的那么高，所以也是普遍的一种厨房设备布局设计。一般烹饪区、配餐区和洗涤区设计在L形的长边上，冰箱、消毒柜等加电摆放在较短一边的尾部。厨房的黄金三角工作区布置简洁，动线明显，同时还能够充分地利用墙角，并将厨房与用餐区域整合，有利于节省空间。

## 走廊式布局

这种厨房设备布局的方式看起来像一个“二”，橱柜布置在两面相对的墙壁，比较适合“短粗”的厨房，两边的工作区宽度好在90-120厘米左右。这样才能保证厨房走道便于两个人通过或是各在一侧工作。储物区、备餐区、烹制区层“二”字排列，动线迂回贯穿于整个做饭流程。

### 1、厨房柜体应做好防潮处理

橱柜家具都有做好防潮护理，但是再好的防潮处理，也经不住长时间的对着柜体冲水的，所以我们在看到橱柜或者其他地方沾水的，我们应该及时用干抹布擦干，假如有比较难擦的，可以用少量的清洁剂擦拭，也可以用定期的保养消毒液漂。

### 2、台面的清洁用湿布擦拭即可

对于台面的清洁，我们只需要用湿布擦干净就可以了，假如厨房的台面上有斑点，我们用厨房的油污清洁剂清洗就可以清洗干净了，商用厨具批发，我们还需要注意的是不能让化学用品接触台面，同时我们在台面上热汤热菜，应该将垫子垫在下方，并且我们在切菜的时候应该用砧板，在台面不要用来切食物。

商用厨具-延雅厨具-商用厨具定制由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。南京市建邺区延雅酒店用品销售中心实力不俗，信誉可靠，在江苏南京的宾馆、餐饮等行业积累了大批忠诚的客户。延雅带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从事南京厨房设备，南京酒店厨具，南京酒店厨具设备的厂家，欢迎来电咨询。